

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Unggas merupakan salah satu hewan ternak yang kerap dijadikan sebagai sumber protein hewani, karena ternak tersebut mengandung gizi yang cukup tinggi, misalnya pada itik yang memiliki persentase protein 21,4%, lemak 8,2%, abu 1,2% dan nilai energi 15.900 kkal/kg (Damayanti 2003). Ada banyak jenis unggas yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani, salah satunya adalah entok.

Entok merupakan salah satu jenis unggas yang mempunyai peranan strategis untuk menyediakan daging dan telur disamping ayam. Dibanding dengan bangsa itik lainnya, entok mempunyai beberapa kelebihan, diantaranya adalah entok lebih mudah beradaptasi terhadap lingkungan, tahan terhadap penyakit, mampu mengeram dan mengasuh anaknya secara baik, mempunyai kualitas daging yang baik dan mempunyai otot dada yang relatif besar (Srigandono, 1997).

Entok mempunyai potensi cukup besar untuk dikembangkan dan dijadikan usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga ataupun sebagai sumber protein hewani bagi keluarga didaerah pedesaan. Entok memiliki keunggulan dibanding unggas air lainnya. Ukuran badannya lebih besar sehingga potensial sebagai penghasil daging dengan produksi telur cukup baik. Kandungan protein daging entok hampir sama dengan daging ayam dan kandungan lemaknya rendah dengan akumulasi lemak lebih banyak terjadi di bawah kulit. Disamping sebagai penghasil daging, Entok juga dimanfaatkan sebagai unggas pengeram



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dan diambil bulunya untuk industri *suttle cock*. Entok mempunyai pertumbuhan lebih cepat dibanding itik, sehingga sangat potensial sebagai unggas pedaging. Konsumen menghendaki daging yang mempunyai mutu yang baik, terutama dalam hal keempukan, cita rasa dan warna. Masyarakat pada umumnya kurang menyukai daging entok karena dagingnya alot.

Menurut Soeparno (1998), faktor yang mempengaruhi keempukan daging digolongkan menjadi faktor *antemortem* seperti genetika termasuk bangsa, spesies dan fisiologi, faktor umur, manajemen, jenis kelamin dan stress serta faktor *postmortem* diantaranya meliputi pelayuan dan pembekuan termasuk faktor lama dan temperatur penyimpanan, metode pengolahan termasuk metode pemasakan dan penambahan bahan pengempuk daging. Jadi keempukan bisa bervariasi diantara spesies, bangsa ternak dalam spesies yang sama, pemotongan karkas dan diantara otot serta pada otot yang sama.

Keempukan daging banyak ditentukan sedikit-tidaknya oleh tiga komponen daging yaitu struktur miofibrilar dan status kontraksinya, kandungan jaringan ikat dan tingkat ikatan silangnya serta daya ikat air oleh protein daging dan jus daging. Keempukan daging dapat diperoleh secara sintetik maupun secara alami. Penggunaan bahan sintetik pada umumnya menggunakan bahan-bahan kimia yang dapat mengganggu kesehatan pada jangka panjang. Sehingga diperlukan alternatif untuk perbaikan kualitas daging entok secara alami. Salah satunya adalah menggunakan pepaya, dimana pepaya mengandung enzim papain yang berguna sama halnya enzim bromelin pada nanas. Berdasarkan penelitian Prayitno (2001) terhadap keempukan daging itik dengan buah nanas muda sebagai bahan pengempuk daging dan diperoleh hasil terbaik pada konsentrasi 100%

terhadap sifat fisik daging, namun penelitian terhadap daging entok dengan enzim sejenis belum pernah dilakukan.

Papain dapat digunakan dalam industri pengolahan daging. Papain sebagai pelunak daging (*meat tenderizer*) banyak diperdagangkan dalam kemasan kecil sesuai kebutuhan rumah tangga. Papain ini sudah dicampur bahan lain seperti gula dan garam kandungan papainnya tidak terlalu kuat. Penggunaan papain pada daging akan menambah nikmat rasa daging. Daging akan menjadi empuk sehingga mudah dipotong, digigit dan dikunyah. Selain itu, daging akan mudah dicerna sehingga nilai gizi protein daging yang diserap tentunya akan meningkat (Kalie, 1999).

Berdasarkan permasalahan diatas maka peneliti mencoba melakukan penelitian tentang kualitas fisik daging entok yang direndam dalam jus buah pepaya dengan konsentrasi dan lama perendaman berbeda.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dampak lama perendaman daging entok dalam jus buah pepaya dengan konsentrasi berbeda terhadap pH, daya mengikat air dan organoleptik (warna, aroma, tekstur).

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian ini adalah memberikan informasi tentang pengaruh perendaman jus buah pepaya muda terhadap kualitas fisik daging entok kepada masyarakat sehingga tingkat konsumsi daging unggas di masyarakat tidak terfokus kepada daging ayam namun juga jenis unggas-unggas lain seperti entok.

1.4. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini bahwa interaksi perendaman daging entok dalam jus buah pepaya pada konsentrasi dan lama perendaman berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas fisik daging entok yang meliputi derajat keasaman (pH), daya ikat air (DIA), dan uji organoleptik (warna, aroma dan tekstur).

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.